



鱼饺

好歌不如倒着,好吃不如饺子。在中国北方,饺子是第一美食。过年了,包饺子;过节了,包饺子;来客了,包饺子;出远门,包饺子。上车饺子下车面啊。

不年不节不来客不出远门,嘴巴馋了,也包饺子。饺子是北方人舌尖上的图腾。我们吃过的饺子,猪肉也好,鸡肉也好,牛羊肉也好,其馅,离不开一个肉字。而在海岛,在黄河北岸的一些渔村,城市,饺子馅多用海鲜。其中,尤以鲅鱼馅、海螺馅、虾爬子馅和海蛎子馅的饺子,最勾人馋虫。

鲅鱼馅饺子

鲅鱼,长在深水老洋,体色银亮,背生暗色条纹或黑蓝斑点,大头,大嘴,利齿,体长而侧扁,如纺锤似的大线型,一望而知是击水健将。若在山林,鲅鱼必是虎豹一类角色,在海里,当然也如虎豹一样雄壮威武,时而游弋于岸边浅水处,以虎豹的速度追得小鱼惊恐逃窜,在水边,在礁群,成群结队涌起,恍如旋飞的鸟群,其时,鲅鱼骤然跃出水面,在半空中划出一道很抒情的弧线,把猎物收于口中。

流网、浮网之外,鲅鱼吃钩迅猛,亦可以钓之。鲅鱼一般体长尺许,重七八两至两斤多,大的少些,我见过身长近四尺者,重达十余斤。而在大连自然博物馆,一个鲅鱼标本,体长近8尺,重达260多斤,高龄20多岁,堪称鲅鱼之王。

鲅鱼越大味道越好,可以红烧,可以家常炖,还是极好的饺子馅。

做鲅鱼馅饺子,讲究手艺,更考验耐心。头步,先将鲅鱼里里外外清洗干净,去头尾,横于案板,将刀顺脊骨插入,将鱼身剖开,去刺,鱼皮朝下,用刀子或者汤匙刮下鱼肉,注意,只要鱼肉,筋络不能入馅。接着,将花椒放入碗中,冲入开水,搅拌,然后放置,等待水凉后,入馅,加上生抽、料酒,按一个方向不停搅拌。其间,要视鱼肉的浓稠适度加水,继续按同一方向搅拌,让鱼馅吸水,再适度加水,直搅得鱼馅湿黏黏,方可。加盐、姜末,拌匀。其时,加入切得适宜的韭菜,可稍稍搅拌,将鱼馅和韭菜拌匀即可。倘若搅而复搅,容易把韭菜搅烂,从而破坏韭菜的口感。

肉馅的饺子,煮的时候,水要三开,鲅鱼比肉易熟,故,此馅饺不需多

煮,开锅少顷即可。鲅鱼馅饺子什么味道?你尝一回就知道了。

海螺馅饺子

海螺馅的饺子实在好吃,不写不可。这就如同看戏,名角总是挑大梁,登场,一抬腿,一开口,台下就是一片的叫好声,也就只能一场接一场地唱念做打了。

海螺就是海鲜界的名角。正因为是名角,每一出戏就有每一出戏的讲究,素吃,蒸煮就可以了,入馅,蒸煮过的就不可以了,熟螺肉入了馅,和菜,再煮一次,螺肉就老得像木头了,所以,作为馅料,只能是生鲜的。问题是,螺肉像高士一样隐身于五六层的螺塔内,而且是螺旋状隐身,如何才能请出真身?取了锤子或是斧子,把海螺壳砸开。厚厚的螺壳,用力小了,砸不开,用力大了,一锤子或一斧子下去,螺壳是砸开了,可是,螺肉也受到了株连,或是粘到了锤斧上,或是和螺壳的碎片粘在一起,收拾起来就有些麻烦。只有锤子或是斧子的力度恰到好处,一锤子或是一斧子落下,抬起时,螺壳破了、裂了,还是完整的,破了裂了只是碎纹,类似茶叶蛋壳上的裂纹,壳片没有塌陷,壳内的螺肉仍然完好无损,如此,才是好手段。放下锤子或斧子,以手将布满裂纹的螺壳掰开,就有了一团完好无损的螺肉。

进入雨水节气,当我国北方大部分地区春天的气息还十分幽微、轻易间难以察觉的时候,在南方,酥雨池塘,红尘软路,虽然说得春意盎然,却已可以清晰地感知春天的来临,觅得它的踪影。

“晓漏铜龙报早春,青阳景物动芳辰。”如果说春江水暖鸭先知,那么第一个知晓“春临大地”的则是草木。

“诗家清景在新春,绿柳才黄半未匀。”嫩柳初黄,颜色未浓,只有走近了细看才能发现。驿外断桥边、高墙深院里、公园道路旁随处可见的梅花就不同了,它在春天还未到来时就已经在枝头盼着了,一朵,两朵,一枝,两枝,一树,两树,继而开得满山、满城都是。

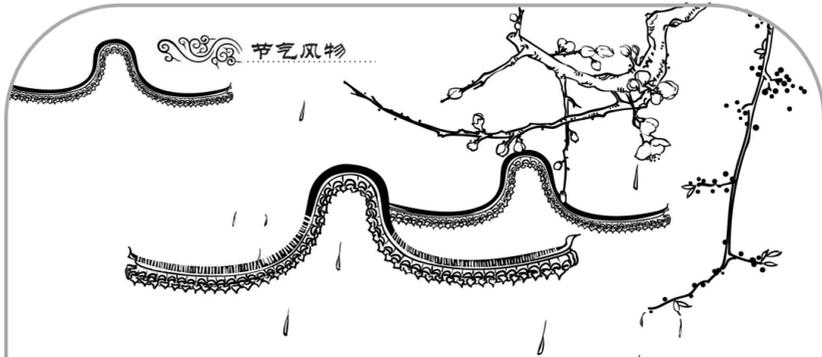
梅花用一场盛放把春天接至人间,又把人们从家中赶到屋外。雨水前后,出门打卡看花的人越来越多

砸螺壳,是一个讲究手艺的活计。这么说来,吃一顿海螺馅饺子,还真是有点不容易。

海螺肉做馅,洗净,先去苦筋,把螺内尖状的软头用刀切开,海螺黄的颜色,灰黄,没有蟹黄那样鲜香,不宜做馅料,所以,最好去除。然后,再以刀把螺肉切成极小的块状,置于盆中,加料酒、生抽、蚝油,再加少量水,搅拌,视黏湿程度,复加水搅拌,直到搅拌成黏稠状,此时,便可加入白菜馅料搅拌均匀,最后加入食盐,馅料即成。剩下的,就是包了,煮了。煮时,水中放少许盐,以防饺子破皮。

如此如此,就可以等着大开胃口了。螺肉之外,还可根据口味加放少量五花肉或是精肉,那样,螺鲜之外,又多了肉香。

尝过鲅鱼馅饺子、海螺馅饺子,下次我们再来说说海蛎子馅饺子、虾爬子馅饺子。



含蓄的雨水

潘玉毅

雨水这个节气,就像它的名字一样,每年到了这个时候,降水开始渐渐增多,仿佛冬日里被冻住的风啊,云啊,全都化作了雨。

东风刚刚解冻,风里还保留着冰冻过的痕迹,最鲜明的表现便是温度。当此时节,寒潮也多,一阵接着一阵,频繁地出没于大地之上。同为寒潮,春天的寒潮与冬天的寒潮又各有不同。湿湿的、潮潮的,能透过肌肤直接渗透到人的心里去。

众所周知,二十四节气起源于黄河流域,主要反映的是黄河中下游地区的气候特征。事实上,在纬度相对较低的长江流域,同样的物候特征,出现的时间往往要更早一些。雨水亦不曾例外。

与行路人的惆怅不同,在乡间,农人们正心中欢喜,一如辛弃疾词里所言:“父老争言雨水功,眉头不似去年颦。殷勤谢却雨尘。”

雨水落在土里,生机在土里迸发;雨水落在枝头,生机在枝头迸发;雨水落在水底,生机在水底迸发……

当此时节,走在乡间小路上,路宽不宽不重要,花开没开也不重要,重要的是春天已经来了,你也该来了。

从某种意义上来说,雨水,是一个过渡的节气,也是一个含蓄的节气。有了它,也就有了春天的明媚。

雨水落在土里,生机在土里迸发;雨水落在枝头,生机在枝头迸发;雨水落在水底,生机在水底迸发……

当此时节,走在乡间小路上,路宽不宽不重要,花开没开也不重要,重要的是春天已经来了,你也该来了。

了。天晴时,人们呼朋引伴地去看,下雨时,则独自撑着伞去看。天气不同,看花的心情也不同,但总体而言是愉悦的,可说是各有各的闲适,各有各的滋味。

相比于繁花似锦的阳春三月,早春的春意无疑要淡上许多,它如一幅含蓄的水墨画,“云色轻还重,风光淡又浓”。但是,此时的春天自有它的可爱,否则古人也不会为它写下那么多的诗歌了。

顽童的发问,大雁没有回答,雨水却以行动热情地回应着。节气未至,降水已至。雨水御风而至,落在山头,落在屋顶,落在马路上,落在溪流里,发出各种各样的声音。时而淅淅沥沥,时而滴滴答答,时而乒乒乓乓,好似一支多重奏的鼓舞人心的战歌,为作物生长、草木萌发积蓄着力量。

与行路人的惆怅不同,在乡间,农人们正心中欢喜,一如辛弃疾词里所言:“父老争言雨水功,眉头不似去年颦。殷勤谢却雨尘。”

雨水落在土里,生机在土里迸发;雨水落在枝头,生机在枝头迸发;雨水落在水底,生机在水底迸发……

当此时节,走在乡间小路上,路宽不宽不重要,花开没开也不重要,重要的是春天已经来了,你也该来了。

从某种意义上来说,雨水,是一个过渡的节气,也是一个含蓄的节气。有了它,也就有了春天的明媚。

雨水落在土里,生机在土里迸发;雨水落在枝头,生机在枝头迸发;雨水落在水底,生机在水底迸发……

当此时节,走在乡间小路上,路宽不宽不重要,花开没开也不重要,重要的是春天已经来了,你也该来了。



好雨知时节,当春乃发生。随风潜入夜,润物细无声。



插图 董昌秋

春天的诗行

(组诗)

闫耀明

在阳光下走过

我的影子短短的
如迈出的步子
我一遍遍提醒自己
慢一点再慢一点
时间还是有的
现在只是春天

现在是春天
我迈出的每一步
都踩在春天的暖上
很小心也很明亮
因为我正走在阳光下

我一遍遍提醒自己
慢一点走
可以品味天空的蓝
可以体会风的软
可以不会错过
那怦然心动的春天的暖

与诗相遇

草长莺飞
我的眼前
一切都新鲜得
轻轻摇晃

阳光很好
风景也很好
忽然想起几句唐诗
轻声吟出
便有温热的气息
一点点涌上来
润湿我的目光

那是一千多年前的诗句啊
在这草长莺飞的日子
依然鲜亮
这样的相遇
让我感动
这样的相遇
让我的身体和思维
轻轻摇晃

默契

夜晚
天空一点不寂寞
那么多的星星
春花开开放

仿佛翻开一本书
一行 另起一行
都是星星的脸
如同刚刚被风洗过
晶亮晶亮

星星没有说话
捂着嘴巴
守着自己的小秘密

谁没有小秘密呢
我也有的
所以我望着星星
用默不作声
与星星击掌

春天 做一名星星的观众
是这个春夜
我最得意的选择
我们彼此默契
我们彼此爱对方

春日短吟

朱 赤

清早,几只小鸟在窗外说什么
我一句也听不懂
抬头看去
窗台的盆花开了
哦,它懂啦

最早知道
湖水有些暖了
柳树就弯下地柔软的腰
试试水温

春风拉开了长弓
一支响箭离弦
穿越山岗河流
季节顿时洞穿多半
大雁飞来

春风披件绣花斗篷
雨水一淋
就草绿花红
翻看半篷反面的线头针脚
刮过一阵远去的东风

白狼山之恋

(外二首)

刘 党

七九过后
白狼山溪便吹响了欢快的迎宾曲
暖意的热烈
最先来自溪边柳娇羞的绿
杜鹃花 梨花 杏花 桃花
渐次妩媚
漫山遍野
全是彩蝶绽放的媚笑
这一刻
一场盛大的旅程开启
欢呼 雀跃 尖叫
到处莺歌燕舞
到处欢声笑语

我从这里走进春天

我从这里走进春天
走向最熟悉的水
走向最熟悉的山
走向溪流每一朵欢快的浪花
走向林间每一声清脆的鸟啼
我从这里走进春天
沿着最熟悉的路
沿着最熟悉的蝶影
看枝头每一朵花开的暖
看花底每一片叶绿的馨
我从这里走进春天
这河叫大凌河
这山叫白狼山
我从这里走进春天
走进辽西的杏花春雨

沿着白狼山溪

用我的微笑为小城缝制件新衣
用我的目光挽起小城的手臂
从大凌河畔走向白狼山溪
从鱼翔浅底走进花香鸟语
走进流淌的芳菲
我生锈的眼睛
依然认得山兔的脚印
依然能说出大块碑石的名字
还有裸棵云树的家宗
走进山坳 走上坡脊

看鱼儿嬉戏 读云卷云舒
看鸟雀枝上谈天
看野荇菜丛里眨动笑眉
一路找寻 一路捡拾
童真 童趣 童年的点点滴滴

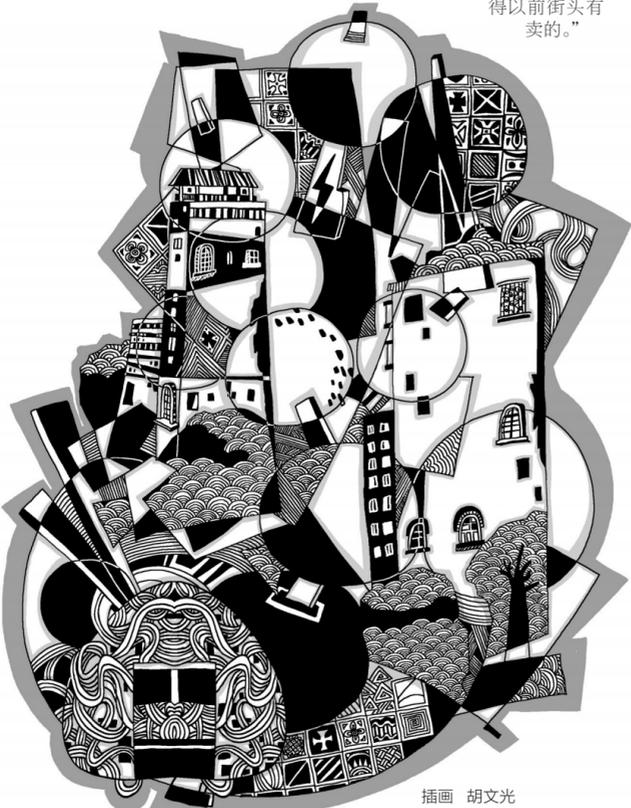


插图 胡文光

徽州小玩

舅舅上次回国探亲,事先我打电话问他最想吃点什么,我可以先准备着。

舅舅平均三四年回来一次,我知道他爱吃老品种玉米、巨峰葡萄、南果梨,爱吃猪肉炖酸菜粉条。他虽然去国多年,但仍有老一代东北人的胃口。这些吃食我事先会准备好,不用特意问他。我打电话是想知道他会不会另有特别想吃的东西。舅舅说:“给我买两串冰糖葫芦就行,记得以前街头有卖的。”

我小时候街头确实有卖糖葫芦的,摊贩手推车上红色的山楂糖葫芦,在冬天的街头格外显眼、诱人。糖葫芦、烤地瓜、爆米花、糖炒栗子,从前街头常见的这些小吃,总能勾起我对童年的回忆。但我想对舅舅说,我已经有几年没看见糖葫芦了——大概现在的家长怕街头小吃不卫生,不愿给小孩子买露天卖的糖葫芦。买的人少了,自然就不会再有人沿街叫卖。好在街头虽然少见,但在超市里还是能买到的,我对满足舅舅的心愿有信心。

我把舅舅的话转告我妈,我妈笑说:“这有什么难的?自己动手做,又好吃又干净。你姥从前给我们做糖葫芦解馋,估计你舅是想起小时候了。我没做过,琢磨琢磨肯定能成功,先熬冰糖,跟做拔丝地瓜、拔丝苹果一个道理。你买山楂,我负责做。”我妈心灵手巧,她说能做,肯定没问题。她中风以后手哆嗦,平时我不让她进厨房,但她可以指挥我,实在不行我再去超市买,保证舅舅回来时能吃上。舅舅年纪越大越想家乡的味道,让他吃上糖葫芦是应该的。

我买了山楂和签子,跟我妈一起动手清洗山楂、收拾山楂。第一次糖熬稀了,挂不住;第二次成功了,我尝了一串,酸酸甜甜,挺好吃。我把做好的糖葫芦用干净的油纸一包好,放进冰柜冻上。我妈说:“先保存一些,你舅来了拿出来就吃。他要是觉得味道对,我再给他做。每次你舅回来我们见面都着急忙慌的,留下时间我们姐弟俩好好说话要紧。”

我舅回国一周以后就来了我家,我们在家请他吃饭。我爸前一阵腿摔了,去外面不方便。跟上一次相比,我舅头发更白了,身体看上去还算硬朗。他给我妈带了深海鱼油等